

## ENSALADA GRIEGA

### INGREDIENTES:

- 200 gr de queso feta.
- 4 tomates.
- 1 cebolla morada.
- 1 pimiento verde.
- 1 pepino.
- 4 cucharadas de olivas negras
- 1 cucharadita de vinagre
- Orégano.
- Aceite de oliva y sal.



### ELABORACIÓN:

Lava los tomates, el pimiento verde y el pepino con agua fría, escúrrelos y sécalos.

Pela la cebolla morada, córtala por la mitad y cada mitad en juliana, es decir, en tiras finas que quedan como medias lunas.

Sumerge la cebolla en un bol con agua fría y una cucharada de postre de vinagre, para que pierda un poco de fuerza el sabor.

Corta el tomate en cuartos, eliminando la parte central.

Quítale el rabo y las semillas al pimiento verde, y córtalo en rodajas.

Corta el pepino en rodajas, y cada una en 4 partes.

Corta el queso feta en cubitos.

Coloca en un bol grande al centro o en boles individuales el tomate, el pimiento verde, el pepino, la cebolla escurrida, el queso feta y las olivas negras.

Riega por encima con aceite de oliva y añade sal al gusto y orégano